

Aコース

明細献立表

Aコース
令和6年10月8日火曜日

Aコース
令和6年10月9日水曜日

Aコース
令和6年10月10日木曜日

Aコース
令和6年10月11日金曜日

Aコース
令和6年10月15日火曜日

料理名/食品名	分量
ソフトフランスパン	
ソフトフランスパン(40g)	40
牛乳	
牛乳(200ml)	206
ジュリエンヌスープ	
玉ねぎ	15
人参	10
キャベツ	20
コンソメ・ヘルシーファーム	1.3
食塩	0.8
混合こしょう	0.02
ローストチキン	
鶏もも切り身(皮付) 60g	60
食塩	0.25
混合こしょう	0.01
赤ワイン	0.25
玉ねぎ	4
おろしにんにく	0.5
セロリー	0.8
こいくちしょうゆ	5.2
ペンネアラビアータ	
マカロニ(ペンネ)	10
オリーブ油	0.6
おろしにんにく	0.08
ベーコン(短冊切り)	10
玉ねぎ	20
トマトケチャップ	11
トマト缶詰 ダイス	8
中濃ソース	0.7
赤ワイン	0.5
食塩	0.08
混合こしょう	0.01
コンソメ・ヘルシーファーム	0.4
豆板醤	0.03
パセリチップ	0.02
ぬるはちみつ	
アップルハニー	15

料理名/食品名	分量
ごはん(精白米)	
精白米(80g)	80
精白米(強化米)	0.25
牛乳	
牛乳(200ml)	206
チキンカレー	
炒め油(サラダ油)	0.5
鶏もも小間(皮付)	25
おろししょうが	0.4
おろしにんにく	0.4
玉ねぎ	30
人参	10
じゃがいも	40
ソテーオニオン(角切り)	6
チャツネ	1
アップルソース	2
中濃ソース	0.5
給食用カレーレク(ハウス)	14.9
こくまるカレーレク(プロブレド)	6
かりかり大豆	
国産炒り大豆	10
揚げちりめん	3
三温糖	2.5
こいくちしょうゆ	1.2
合成清酒(料理酒)	0.3
炒め油(サラダ油)	0.5
コーンサラダ	
キャベツ	35
コーン	8
人参	7
塩ドレッシング	
塩ドレッシング	5

料理名/食品名	分量
ごはん(精白米)	
精白米(80g)	80
精白米(強化米)	0.25
牛乳	
牛乳(200ml)	206
かき玉汁	
かつおだしパック	2
人参	8
玉ねぎ	15
カットえのき	10
冷凍豆腐(ダイスカット)	15
合成清酒(料理酒)	0.2
こいくちしょうゆ	2.7
食塩	1.1
でん粉(片栗粉)	0.9
凍結全卵	20
たこメンチ	
たこメンチ 40g	40
油	4
さといものそぼろ煮	
炒め油(サラダ油)	0.5
鶏ひき肉	15
合成清酒(料理酒)	0.7
玉ねぎ	20
さといも乱切り	45
三温糖	1
こいくちしょうゆ	3.5
水	1.5
冷凍グリーンピース	1

料理名/食品名	分量
地粉うどん	
地粉うどん 70g	70
牛乳	
牛乳(200ml)	206
うま辛肉うどん	
炒め油(サラダ油)	0.3
豆板醤	0.1
かつおだしパック	0.5
豚もも(小間切れ)	25
おろししょうが	0.5
人参	10
玉ねぎ	9
カットしめじ	10
おきあみ姫なると	5
冷凍カット油揚げ	10
合成清酒(料理酒)	0.8
本みりん	1
こいくちしょうゆ	12
食塩	0.32
にら	3
水	167
野菜かき揚げ	
野菜かき揚げ40g	40
油	3.5
こんにゃくサラダ	
キャベツ	35
ほうれん草入りこんにゃく	10
人参入りこんにゃく	5
玉ねぎドレッシング	
玉ねぎドレッシング	5

料理名/食品名	分量
子供パン(乳)	
子供パン(40g)	40
牛乳	
牛乳(200ml)	206
コーンスープ	
炒め油(サラダ油)	0.4
玉ねぎ	30
コーン	20
コンソメ・ヘルシーファーム	0.5
調理用牛乳	20
コーンクリームスープ・ヘルシーファーム	19
食塩	0.1
混合こしょう	0.02
パセリチップ	0.03
ハンバーグデミソース	
ハンバーグ 60g	60
炒め油(サラダ油)	0.3
ソテーオニオン(角切り)	18
セロリー	1
デミグラスソース	11
三温糖	0.4
赤ワイン	0.7
トマトケチャップ	6
ウスターソース	3
水	5
花野菜サラダ	
冷凍ブロッコリー	30
冷凍カリフラワー	15
イタリアンドレッシング	
イタリアンドレッシング	5

